

制作方法

ShoEi

| 品名：南瓜籽酱薄脆酥条                                                                        |                                                                                                              | 原料名 | 配比g | 原料名    | 配比g |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|--------|-----|
|    | 主面团                                                                                                          |     | 抹酱  |        |     |
|                                                                                    | 低筋面粉                                                                                                         |     | 200 | 南瓜籽酱   | 少许  |
|                                                                                    | 南瓜籽粉                                                                                                         |     | 20  |        |     |
|                                                                                    | 黄油                                                                                                           |     | 20  | 装饰     |     |
|                                                                                    | 白砂糖                                                                                                          |     | 5   | 烘烤南瓜籽丁 | 少许  |
|                                                                                    | 盐                                                                                                            |     | 1   |        |     |
|                                                                                    | 水                                                                                                            |     | 95  |        |     |
|                                                                                    | 蛋液                                                                                                           |     | 15  |        |     |
|                                                                                    | 片状黄油                                                                                                         |     | 130 |        |     |
|                                                                                    |                                                                                                              |     |     |        |     |
|                                                                                    |                                                                                                              |     |     |        |     |
| 产品亮点                                                                               | <div><div>▪ 南瓜籽酱风味香浓：浓郁坚果香气区别于普通薄脆点心。</div><div>▪ 夹心口感更有层次：南瓜籽酱夹心的绵密口感，入口酥、脆、香并存。长条造型更适合分享与便携售卖。</div></div> |     |     |        |     |
| 制作过程                                                                               |                                                                                                              |     |     |        |     |
| 制作过程                                                                               | 1、低筋面粉、南瓜籽粉、白砂糖、盐、水、蛋液混合搅拌成团，加入黄油，继续搅到成团，松弛30分钟                                                              |     |     |        |     |
|                                                                                    | 2、将片状黄油擀至5cm薄片。                                                                                              |     |     |        |     |
|                                                                                    | 3、将面团擀至片状黄油的2倍大小，包入片状黄油。                                                                                     |     |     |        |     |
|                                                                                    | 4、将面团擀开3折冷藏15分钟，再擀开4折冷藏15分钟，再擀开3折冷藏15分钟。                                                                     |     |     |        |     |
|                                                                                    | 5、将面团擀开对半分割，取一张面片均匀涂抹一层南瓜子酱，盖上另一张面片轻轻压实。                                                                     |     |     |        |     |
|                                                                                    | 6、切成均等细长条，扭出螺旋花纹摆入烤盘。                                                                                        |     |     |        |     |
|                                                                                    | 7、烘烤完成后，表面撒上烘烤南瓜籽丁。                                                                                          |     |     |        |     |
| 面团温度                                                                               |                                                                                                              |     |     |        |     |
| 面团重量                                                                               |                                                                                                              |     |     |        |     |
| 烤制温度                                                                               | 上火200℃，下火180℃                                                                                                |     |     |        |     |
| 烤制时间                                                                               | 20分钟                                                                                                         |     |     |        |     |
|  | <div>● 使用秀爱产品：南瓜籽酱、烘烤南瓜籽丁、南瓜籽粉</div>                                                                         |     |     |        |     |